



SweetTARG

IV Śląskie Targi Cukiernicze
Piekarnicze i Lodziarskie
3-5 marca 2013 • Katowice

w **O**biektywie Mistrza Branży



Specjalna Strefa Mistrza Branży

Podczas targów swoją ofertę zaprezentowało prawie 100 wystawców z Polski i zagranicy. Ekspozycja zajęła blisko 3000 m², o 30% więcej niż w roku ubiegłym. Wydarzenie cieszyło się też wyższą frekwencją, targi SweetTARG odwiedziło bowiem niemal 1700 profesjonalistów z branży piekarniczej, cukierniczej, lodziarskiej i gastronomicznej.

Już dziś zapraszamy do udziału w kolejnej Jubileuszowej V edycji targów, SweetTARG, która odbędzie się w dniach 2-4 marca 2014 roku, gdzie szykujemy dla Państwa wiele atrakcji i niespodzianek.

Specjalna Strefa Mistrza Branży na SweetTarg



3-5 marca br. w specjalnej Strefie Mistrza Branży odbywały się niepowtarzalne, urozmaicone i pełne niespodzianek pokazy technologiczne. Motywem przewodnim 3-dniowych spotkań były polskie i europejskie smaki. Zapraszamy na gorące przekąski i zimne desery. Zapraszamy do obejrzenia fotorelacji na www.MistrzBranzy.pl

Strefa Mistrza Branży bawiła i częstowała najróżniejszymi przysmakami Europy w niedzielę, poniedziałek i wtorek. Technolodzy z zaprzyjaźnionych firm, w duetach lub solo, serwowali to, co mieli najlepszego, nierzadko z dużą dozą humoru.



Od godz. 10.00 **Paweł Nawrot i Łukasz Wylenżek z firmy Bakels** stworzyli rewelacyjny duet cukierniczy, który raczył wszystkich nie tylko słodyczami, ale też godką śląską.



Minideserki inspirowane owocami, przygotowywane na bieżąco przez **Jerzego Brzozowskiego oraz Marka Tomaszka z firmy Prospana**, przyciągały kolejne tłumy zwiedzających, ceniących sobie klasykę w deserach.



W poniedziałek, w samo południe, Strefa Mistrza Branży zamieniła się w panel dyskusyjny połączony z prezentacją nt. „Znakowania środków spożywczych”. W roli eksperta wystąpił **Zygmunt Cichoń, naczelnik Wydziału Kontroli Handlu i Usług Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Katowicach**.



SweetTarg 2013

■ Po panelu dyskusyjnym o znakowaniu ponownie przyszedł czas na małe co nieco. Tym razem wspólnie pojawili się przedstawiciele firmy **Zentis** oraz **Emix**. Podczas gdy w gofrownicach wypiekały się chrupiące gofry, przygotowane na bazie mieszanki Emix, obok swoje pomysły prezentował technolog **Adam Marszałek z firmy Zentis**. Spod jego wprawnych rąk wychodziły minipizze oraz deserki bez pieczenia; zaprezentował także, jak prosto i szybko udekorować sernik przy użyciu innowacyjnego połączenia żelu i pomady w jednym (Duofix).



Popołudniowe pokazy kończyli technolodzy **Ryszard Stojanowski i Andrzej Rajkowski z firmy Pfahnl**, którzy na bieżąco wypiekali bułeczki posmarowane aromatycznym farszem, minipączki na serwatce, a także pizze na słodko i na ostro.

Młodzi na Sweet Targu i w Specjalnej Strefie Mistrza Branży



■ Wydawało się, że ostatni dzień targów w Specjalnej Strefie Mistrza Branży minie po cichu i bez większej fety. Od samego rana na stanowisku działali technolodzy **Ryszard Stojanowski i Andrzej Rajkowski z firmy Pfahnl**. Ku naszemu zdziwieniu, z każdą minutą w Strefie rósł tłum uczniów ze szkół.



■ Bez dwóch zdań: młodzi ludzie na koniec targów rozkręcili nam Strefę Mistrza Branży. Dziękujemy im za dobrą zabawę, za zaangażowanie i zupełnie nieoczekiwaną zmianę planów! Dziękujemy **technologom z firmy Pfahnl**, którzy tak serdecznie zajęli się naszymi młodymi gośćmi.

■ Miłą niespodziankę przygotowała dla nas **Szkoła z Lwówka Śląskiego na czele z Panią Mirosławą Bełzą**. Otóż nasza redakcja otrzymała cudowny bukiet kwiatów, pułko wypełnione ręcznie robionymi obrazkami oraz ozdobami wielkanocnymi. Jeszcze raz serdecznie dziękujemy! Obrazki już zdobią naszą redakcję.

Specjalna Strefa Mistrza Branży

Znakowanie pieczywa - panel dyskusyjny w Strefie Mistrza Branży



Jak prawidłowo znakować pieczywo pakowane i nieopakowane? Od kiedy trzeba będzie podawać wartość odżywczą? Na te i inne pytania szczegółowo odpowiadał **Zygmunt Cichoń** z Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Katowicach podczas panelu dyskusyjnego, zorganizowanego 4 marca br. w Strefie MB, na targach SweetTarg.

Na zaproszenie naszej redakcji Zygmunt Cichoń przedstawił kwestie znakowania środków spożywczych, ze szczególnym

uwzględnieniem pieczywa. Porównał dotychczasowe krajowe przepisy dotyczące zamieszczania informacji dla konsumentów z nowymi (unijnymi), wskazując na różnice.

W prezentacji wyjaśniono m.in. takie zagadnienia, jak:

- składniki złożone,
- dozwolone substancje dodatkowe,
- wartość odżywcza z uwzględnieniem środków spożywczych, które są zwolnione z obowiązku znakowania

- wartością odżywczą,
- oświadczenia żywieniowe a wartość odżywcza,
 - błonnik pokarmowy (kiedy taka informacja na etykiecie jest uzasadniona?),
 - składniki alergenne,
 - reklama oraz prezentacja środków spożywczych,
 - produkt sfałszowany w świetle prawa.

Przedstawione zostały również wybrane interpretacje Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczące znakowania pieczywa.

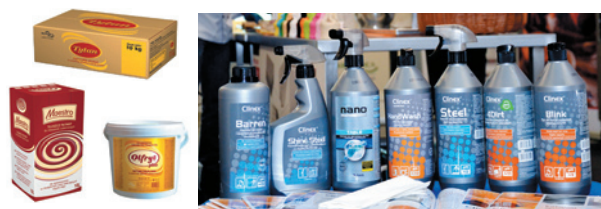
PREZENTACJA W PDF!

Osoby zainteresowane otrzymaniem PDF z prezentacją „Znakowanie środków spożywczych”, autorstwa Zygmunta Cichonia, prosimy o kontakt mailowy: redakcja@mistrzbranzy.pl lub telefoniczny **32 729 96 80**.

Nasi partnerzy na Strefie Mistrza Branży

Strefa Mistrza Branży została profesjonalnie wyposażona dzięki naszym Partnerom:

- firma **GIKO** dostarczyła uniwersalny piec modułowy **GWAREK** do wypieku chleba i ciast oraz automat chłodniczo-garowniczy **KOMA SDCC**,
- firma **GUZ Technika Piekarnicza** udostępniła niezawodną mieszkarkę **GTP SM-25**,
- firma **MAGOREX** dostarczyła: stoły, wózek oraz blachy wysokiej jakości,
- Zakłady Tłuszczowe **KRUSZWICA** zadbały o dostawę najlepszych tłuszczów cukierniczych,
- o higienę stanowisk pracy zadbała firma **AMTRA** - producent profesjonalnej chemii czyszczącej marki **Clinex**,
- Merytorycznie wspierali nas: **Emix, Zentis, Bakels, Prospana, Pfahnl, Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Katowicach**.



Redakcja Mistrza Branży dziękuje za miłą i udaną współpracę!

SweetTarg 2013

Artystyczna wizja Wielkanocy w wykonaniu Piekarni Cukierni Roker

Trudno sobie wyobrazić katowickie targi SweetTarg bez wyrobów artystycznych Piekarni Cukierni Roker z Zabrza. Za każdym razem są one prawdziwą ozdobą stoiska śląskiej firmy oraz samych targów.

W tym roku śląska Piekarnia Cukiernia przygotowała liczne wyroby o charakterze wielkanocnym. Nie zabrakło też słynnych weneckich masek, które stanowią artystyczną wizytówkę firmy Roker.



Najlepszy produkt targów SweetTARG 2013

Jury przeanalizowało zgłoszone produkty w kategorii komponent, wyrób oraz urządzenie. Biorąc pod uwagę innowacyjność, ekologię, wrażenie ogólne, zagospodarowanie stoiska, sposób promocji oraz informację.

Jury w składzie:

Przewodniczący Komisji - prof. dr hab. inż. Marek Sikora

Członek Jury – Prof. nadzw. dr hab. Jan Klimek

Członek Jury – dr inż. Renata

Korzeniowska-Ginter,

przyznało 3 główne nagrody oraz 8 wyróżnień:

1. W kategorii WYRÓB:

- statuetkę otrzymała firma „Polder” Sp. z o.o. za produkt o nazwie „kajmak z alkoholem”.

- wyróżnienie otrzymała firma „Orawskie Ciacho” S.C. za „Ciacho serowe”,
- wyróżnienie otrzymała firma Waflex za wafelek do lodów o nazwie „Polski Tulipan”,
- wyróżnienie otrzymała firma „Polmarkus” Sp. z o.o. za produkt o nazwie „Panefit gryczany Suprima”.

2. W kategorii URZĄDZENIE:

- statuetkę otrzymała firma „Okmet” Wojciech Okińczyk za Wymiennik Ciepła Typ DW-20,
- wyróżnienie otrzymała firma „Lodel 23” Mateusz Deling za System ICS Technology,
- wyróżnienie otrzymała firma „Ai_Solutions” Sp. z o.o. za Receptor dla przemysłu

cukierniczego, piekarniczego oraz lodziarskiego,

- wyróżnienie otrzymała firma „Baker” S.C. za Portal – wyszukiwarkę internetową www.zielonyklos.pl

3. W kategorii KOMPONENT:

- statuetkę otrzymała firma Zentis Polska Sp. z o.o. za komponent o nazwie „Duofix” – pomada do ciast,
- wyróżnienie otrzymała firma „Prodotti Stella” Sp. A. za komponent o nazwie „Pasja Tropikalna”,
- wyróżnienie otrzymała firma „Mixt” sp. z o.o. za mąkę na chleb o nazwie „Swojaczek”.

